

# MANUAL DEL USUARIO



**Wrangler®**

**Modelo #2823**

**- FUERA DE EE.UU. -**

**DEVOLVER A LA TIENDA PARA CUALQUI-  
ER PREGUNTA O DUDAS SOBRE ESTE  
PRODUCTO**

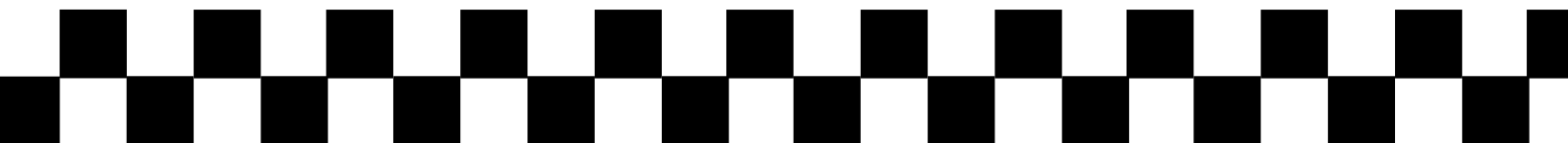
**Esta página se ha dejado  
intencionalmente en blanco**





# TABLA DE CONTENIDO

Advertencias De Seguridad.....	A-1
Instrucciones de Ensamblado.....	B-1
Instrucciones Operativas .....	C-1
Recetas Para La Parrilla .....	D-1
Accesorios .....	E-1



# ¡PARE! ¡LLAME PRIMERO A



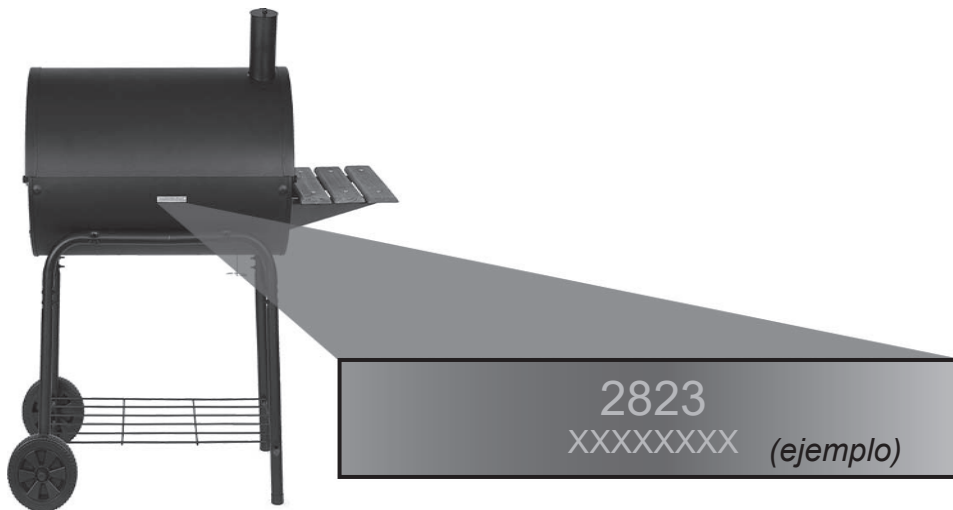
## NO Devuelva el Producto a la Tienda.

Este producto ha sido construido bajo los más altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no esté respondida en estas instrucciones, o si necesita piezas o reemplazos, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente en [www.chargriller.com/pages/customer-support](http://www.chargriller.com/pages/customer-support); Tenga a mano el número de su parrilla.

### Documente el Número de y Modelo de su Parrillera AQUÍ:

(El número de modelo se encuentran en la parte trasera del cuerpo de la parrillera o en la pata.)

(NÚMERO DE MODELO)



**AVISO IMPORTANTE:** Lea cuidadosamente todas las instrucciones previo al ensamblado y uso. Lea y comprenda todas las advertencias y precauciones antes de operar su parrillera.



**WARNING:** FUELS USED IN WOOD OR CHARCOAL BURNING APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON BLACK, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. For more information go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

**ADVERTENCIA:** LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA QUEMAR MADERA O CARBÓN, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE TAL COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL NEGRO DE HUMO Y EL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA, RESPECTIVAMENTE, DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. Para más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR Y OPERAR SU PARRILLERA

Lea todas las instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que su parrillera esté ensamblada, instalada y reciba mantenimiento apropiadamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar daños a la propiedad y/o lesiones severas. Si tiene alguna pregunta sobre la instalación o el funcionamiento, comuníquese con [www.chargriller.com/pages/customer-support](http://www.chargriller.com/pages/customer-support).

- Exclusivamente para el uso al aire libre y en áreas bien ventiladas.
- Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.
- No utilice gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de esos o de productos similares podría causar una explosión que resulte en lesiones severas.
- No deje una parrillera encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrillera en todo momento.
- Sea precavido cuando mueva la parrillera, para evitar lesiones.
- Mantenga la parrillera a un mínimo de 15 pies (4,58 m) de cualquier material inflamable (plataformas, construcciones, cercas, árboles, arbustos, etc).
- Cuando agregue carbón y/o leña, hágalo con mucho cuidado.
- Nunca mueva la parrillera cuando se encuentre en uso o cuando contenga carbones o cenizas encendidas.
- No coloque la parrillera cerca de ningún líquido o gas inflamable, ni donde puedan estar presente vapores inflamables.
- Sea precavido ya que las llamas pueden intensificarse y estallar cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego.
- Cuando abra la tapa, mantenga las manos, cara y cuerpo en resguardo del vapor caliente y las llamaradas.
- ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones utilice guantes o equipo de protección cuando toque los soportes de la bandeja de cenizas.
- No exceda una temperatura de 400° F.
- No permita que el carbón y/o leña repose en las paredes de la parrillera. Esto reduciría considerablemente la vida útil de la parrillera.
- Siempre utilice agarradores de horno para proteger las manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- PRECAUCIÓN: Las compuertas de metal expuestas en los ductos de aire y/o manillas de metal se calientan durante el uso de la parrillera. Use siempre los agarradores para horno cuando ajuste el flujo de aire, para proteger las manos de quemaduras.

# **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

## **(Continuación)**

- Cuando abra la tapa, asegúrese de empujarla completamente hasta que descansa sobre los soportes de apoyo de la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría caer a la posición de cerrado, causando lesiones.
- Cierre la tapa y todas las rejillas para ayudar a extinguir la llama.
- Siempre sostenga una tapa abierta por el asa, para prevenir que se cierre inesperadamente.
- No deje carbones y cenizas sin supervisión. Antes de dejar la parrillera sin supervisión, retire los carbones y cenizas. Tome precauciones para protegerse a sí mismo y a la propiedad.
- Coloque los carbones y cenizas cuidadosamente en un contenedor de metal no combustible y saturelo completamente con agua. Permita que los carbones y cenizas reposen por 24 horas en el contenedor de metal previo a su desecho.
- Para protegerle de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o microondas. Mantenga las carnes crudas separadas de otras comidas, y lave todo lo que entre en contacto con la carne cruda.
- Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.
- Utilice un termómetro para comida calibrado y los lineamientos del Departamento de Agricultura de los EE.UU. para asegurarse de que la carne, aves, mariscos y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura mínima saludable para su ingesta.

**NO EXCEDA UN TOTAL DE 3 LBS / 1.36 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL  
ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIÉN APLICAN PARA LA PARRILLERA LATERAL.**

## **REGISTRE SU PARRILLERA:**

Para aprovechar al máximo la garantía de Char-Griller, registre su parrillera a través de la página web **[www.chargriller.com/pages/customer-support](http://www.chargriller.com/pages/customer-support)**.

Registrarse le otorga protecciones importantes:

1. En el caso extremo del retiro de un producto, Char-Griller podrá contactarle y solucionar el problema rápidamente.
2. Si una parte cubierta por la garantía está rota o faltante, podemos enviarle rápidamente las partes que requiera o necesite.

**NOTA:** Durante el registro, usted necesitará el número de modelo y una copia de la factura de compra original.



# INFORMACIÓN DE GARANTÍA

DURANTE EL REGISTRO O INTRODUCCIÓN DE UN RECLAMO DE GARANTÍA\* DEBERÁ PRESENTAR COPIA DE LA PRUEBA DE COMPRA FECHADA (RECIBO). POR FAVOR, GUARDE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS. \*GARANTÍA NO VÁLIDA EN MÉXICO, CONSULTE LAS POLÍTICAS DE DEVOLUCIÓN EN SU ESTABLECIMIENTO.

Char-Griller reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrilleras/ahumadores, sujetos a garantía, como se establece a continuación.

POR FAVOR LEA ESTA INFORMACIÓN DETALLADAMENTE Y EN CASO DE TENER ALGUNA PREGUNTA, CONTACTE A SERVICIO AL CLIENTE A TRAVÉS DEL [www.chargriller.com/pages/customer-support](http://www.chargriller.com/pages/customer-support).

<b>Parrilleras a Carbón / Pellet / Kamado</b>	
Parrillera - Tapa Y Cuerpo (no incluye Recipiente para Cenizas removible)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas	1 año desde la fecha de compra
<b>Parrilleras a Gas</b>	
Tapa de Parrillera (parte SUPERIOR) Y Tubos del Quemador Principal (no incluye el Quemador Lateral)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Cuerpo de la Parrillera (parte INFERIOR) Y Quemador Lateral Y Partes Defectuosas	1 año desde la fecha de compra
<b>Parrilleras Doble Combustible (Gas y Carbón)</b>	
Parrillera a Carbón - Tapa Y Cuerpo Y Tapa de la Parrillera a Gas (parte SUPERIOR) Y Tubos del Quemador Principal (no incluye Recipiente para Cenizas y Quemador Lateral)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas Y Cuerpo de la Parrillera a Gas (parte INFERIOR) Y Quemador Lateral	1 año desde la fecha de compra
<b>Partes, Accesorios, y Cubiertas para Parrilleras</b>	
	1 año desde la fecha de compra (sólo desgarros en costuras para cubiertas)

## EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO ES CONSIDERADO UN DEFECTO DE MANUFACTURA O DE MATERIAL

Las parrilleras Char-Griller están hechas de acero y al ser expuestas a los elementos ambientales se producirá la oxidación naturalmente. Por favor, refiérase a la sección "Uso" para revisar como cómo cuidar su parrillera apropiadamente.

Los problemas superficiales como: ralladuras, hendiduras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores químicos o abrasivos, la oxidación de la superficie o la decoloración de superficies de acero NO están cubiertos por esta garantía.

Las garantías sólo cubren el reemplazo de partes defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de daños que resulten de accidentes, modificaciones, usos indebidos, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con las normativas locales para la unidad de servicio.

### Excluidos De TODA Garantía

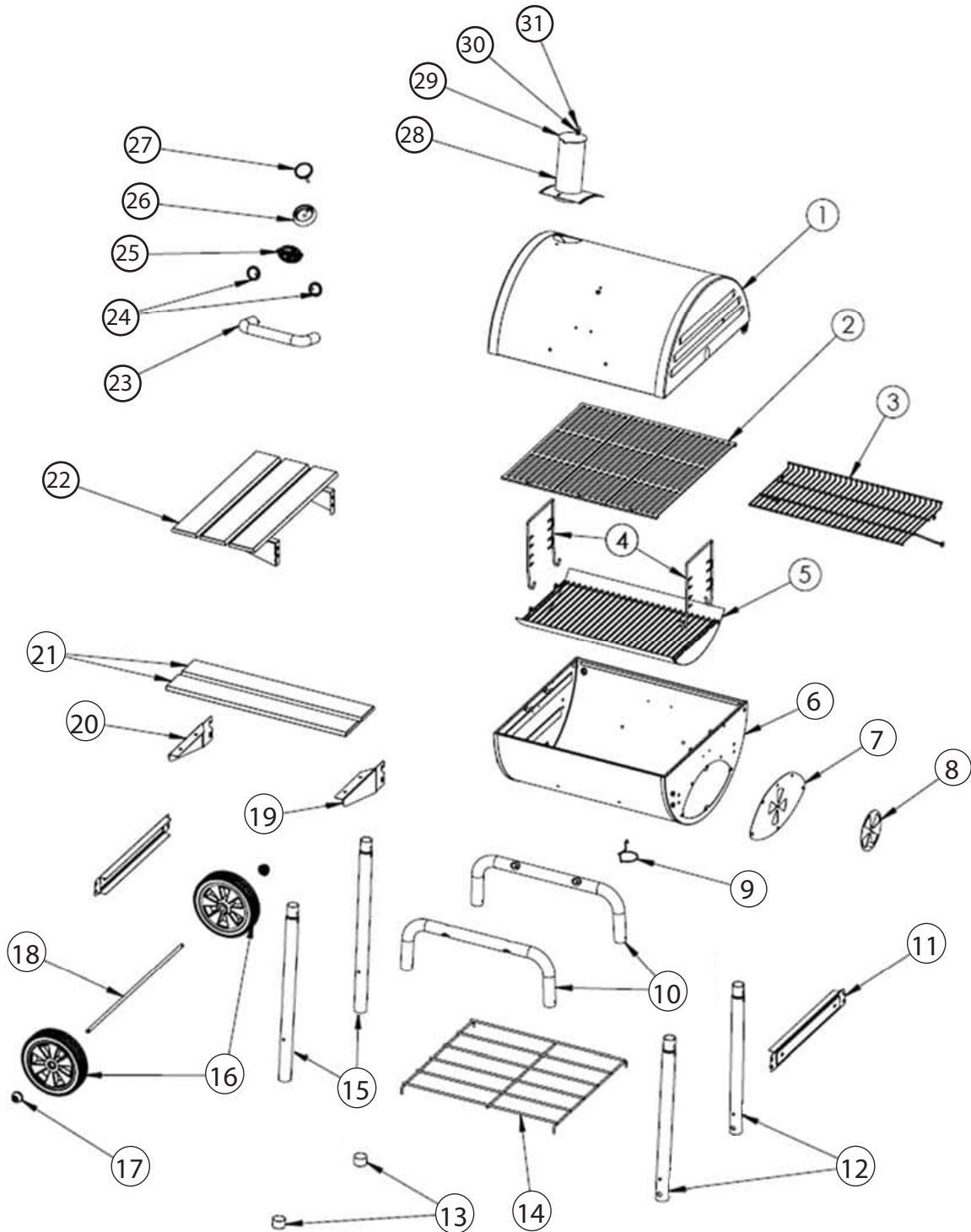
Pintura; Óxido de Superficie; Daño por Temperatura; Partes Incorrectas ordenadas por el cliente, incluyendo el envío; Partes Desgastadas; Partes faltantes o dañadas no reportadas en los (2) meses posteriores a la fecha de compra; Partes Defectuosas no reportadas durante el primer (1) año de la fecha de compra; Decoloración de la tapa de la parrillera.

\*NOTA: Para reclamos de garantía, pueden ser solicitadas fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.

**A-4**



# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO



(Herramientas No Incluidas)

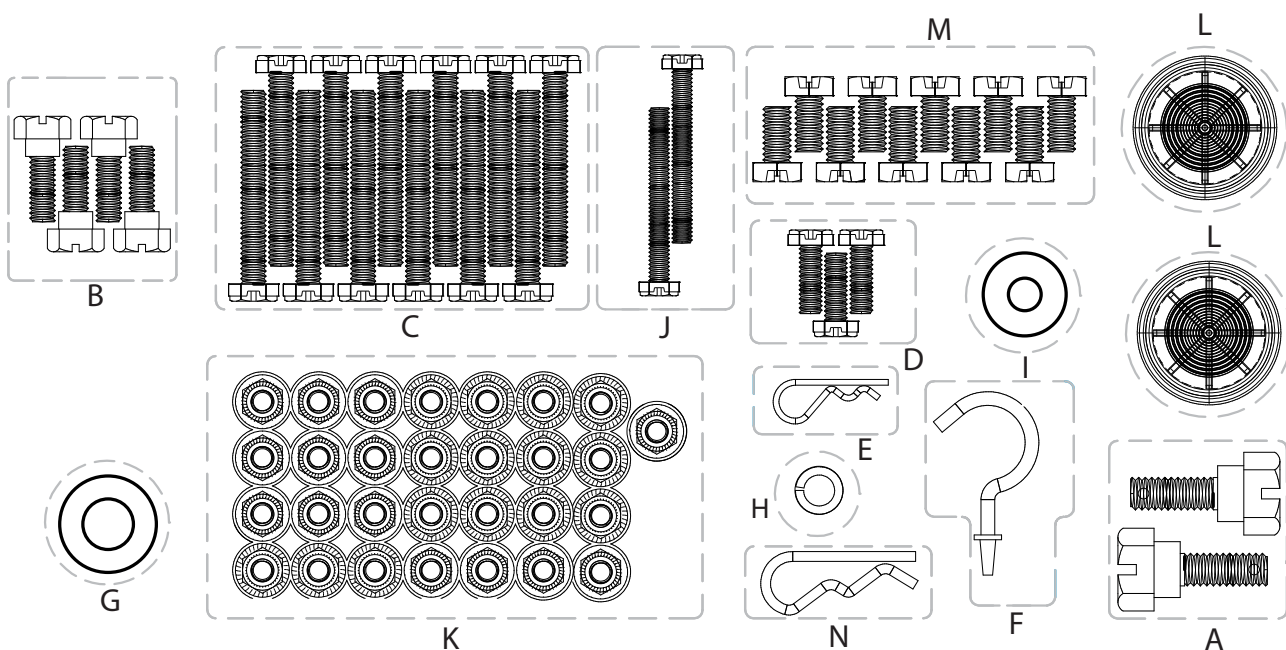
Alicate



destornillador dado de 11.11 mm (7/16")

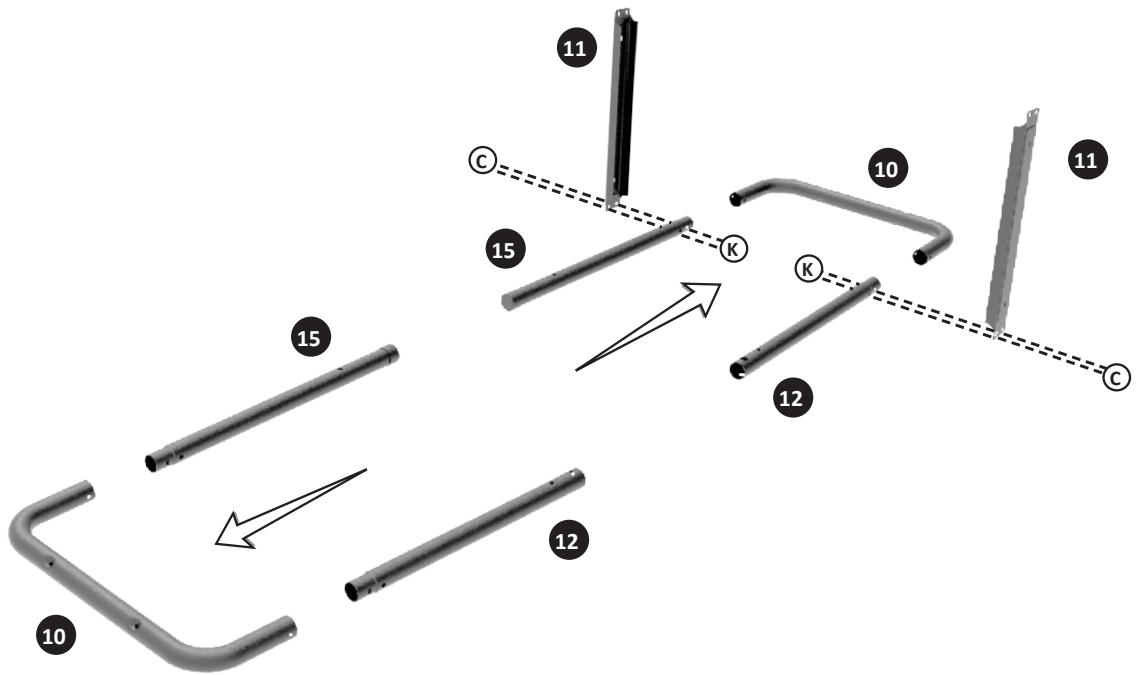


551054

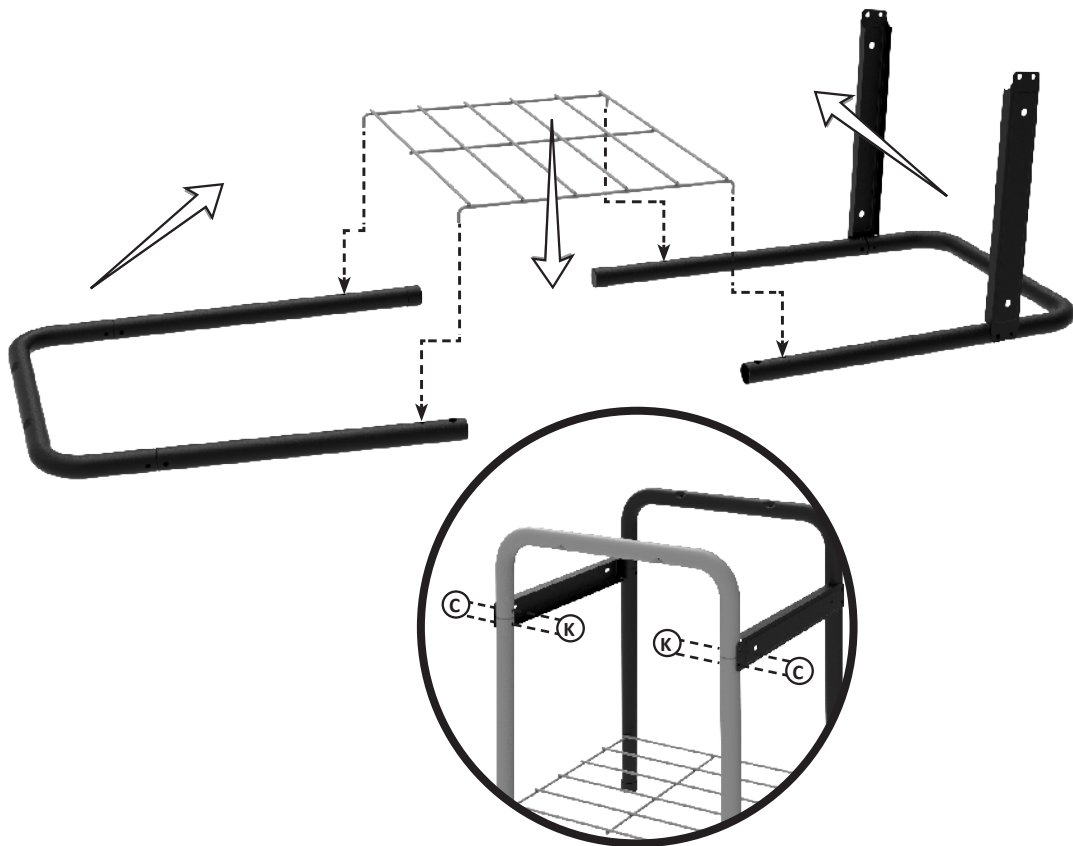


N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	MITAD SUPERIOR DE LA PARRILLA	16	2	RUEDA DE PLÁSTICO DE 8"
2	3	REJILLA DE HIERRO FUNDIDO	17	2	TAPA DEL EJE
3	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO	18	1	VARILLA DEL EJE
4	2	COLGADOR DE LA REJILLA DE FUEGO	19	1	REPISA FRONTAL - ABRAZADERA DE SOPORTE DERECHO
5	1	BANDEJA DE CENIZAS	20	1	REPISA FRONTAL - ABRAZADERA DE SOPORTE IZQUIERDO
6	1	MITAD INFERIOR DE LA PARRILLA	21	2	REPISA FRONTAL PLEGABLE CON LISTÓN METÁLICO
7	1	PLACA DE RELLENO	22	1	REPISA LATERAL DE METAL
8	1	CÍRCULO DEL REGULADOR	23	1	ASA DE LA CUBIERTA TUERCAS MARIPOSA
9	1	PORTAVASOS PARA GRASA, GRANDE	24	2	ASA DEL BISEL
10	2	BARRA TRANSVERSAL DE LAS PATAS	25	1	PLACA CON LOGO CHAR-GRILLER
11	2	SOPORTE DE LA PATA	26	1	BISEL DEL TERMÓMETRO
12	2	PATA CORTA	27	1	TERMÓMETRO CON TUERCAS MARIPOSA
13	2	TAPA DE LA PATA	28	1	ENSAMBLAJE DE LA CHIMENEA
14	1	REPISA DE ALAMBRE INFERIOR	29	1	REGULADOR DE LA CHIMENEA
15	2	PATA LARGA	30	1	RESORTE DE COMPRESIÓN, 10.6 MM X 15 MM
			31	1	TUERCA AKORN, 5/16-18

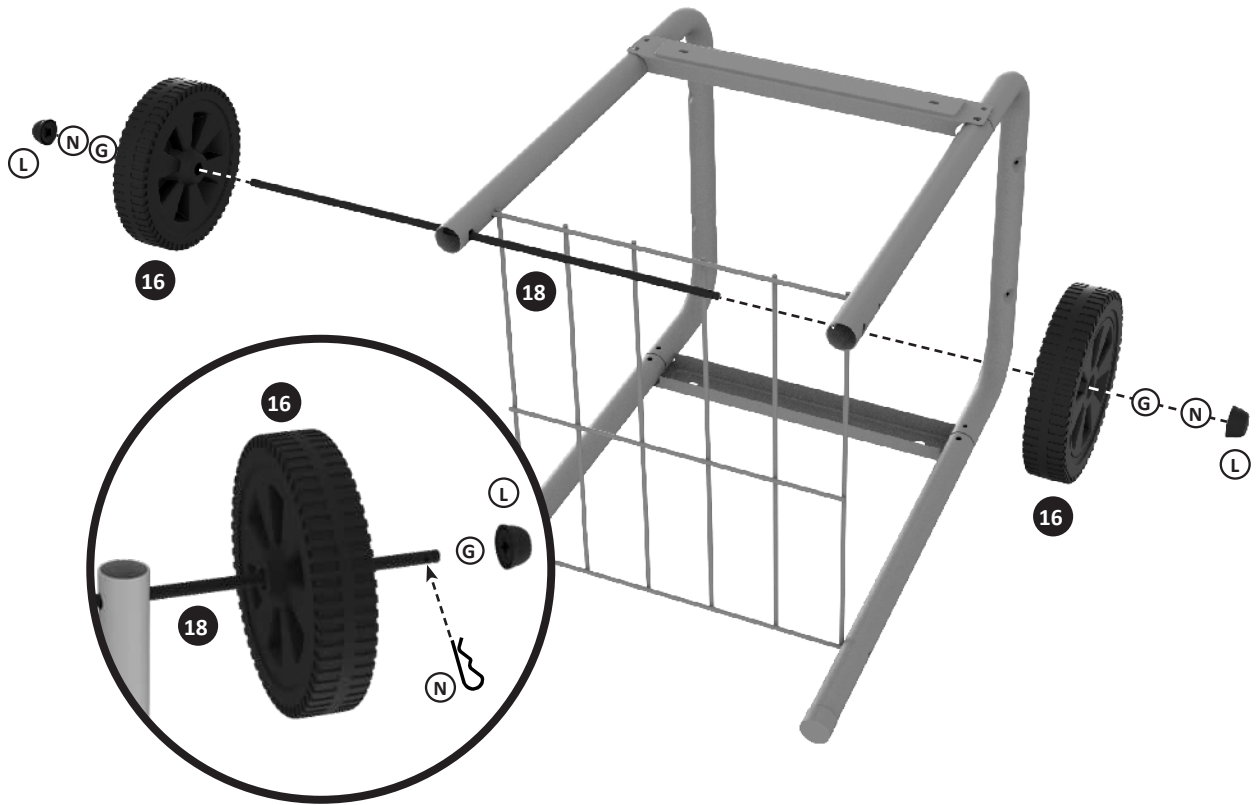
1



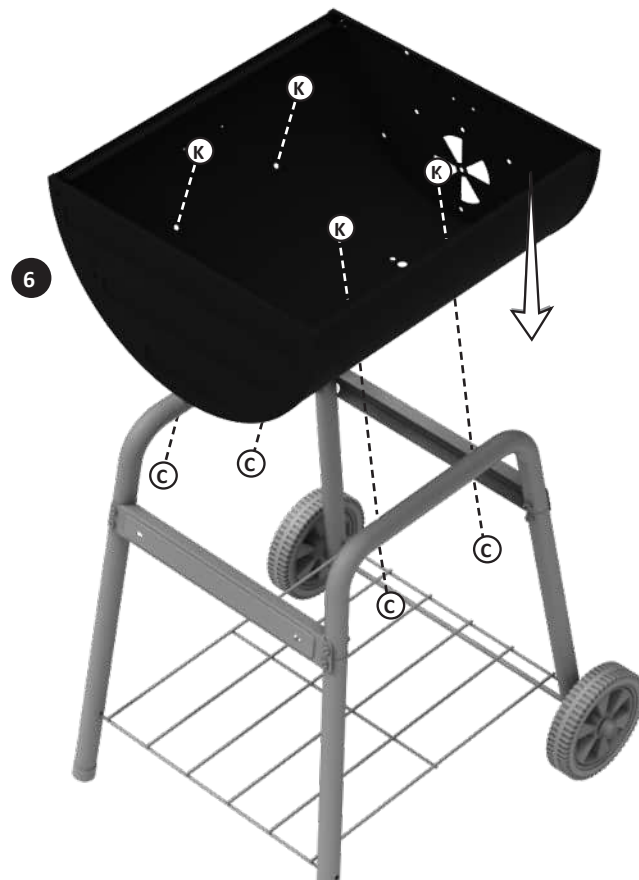
2



3



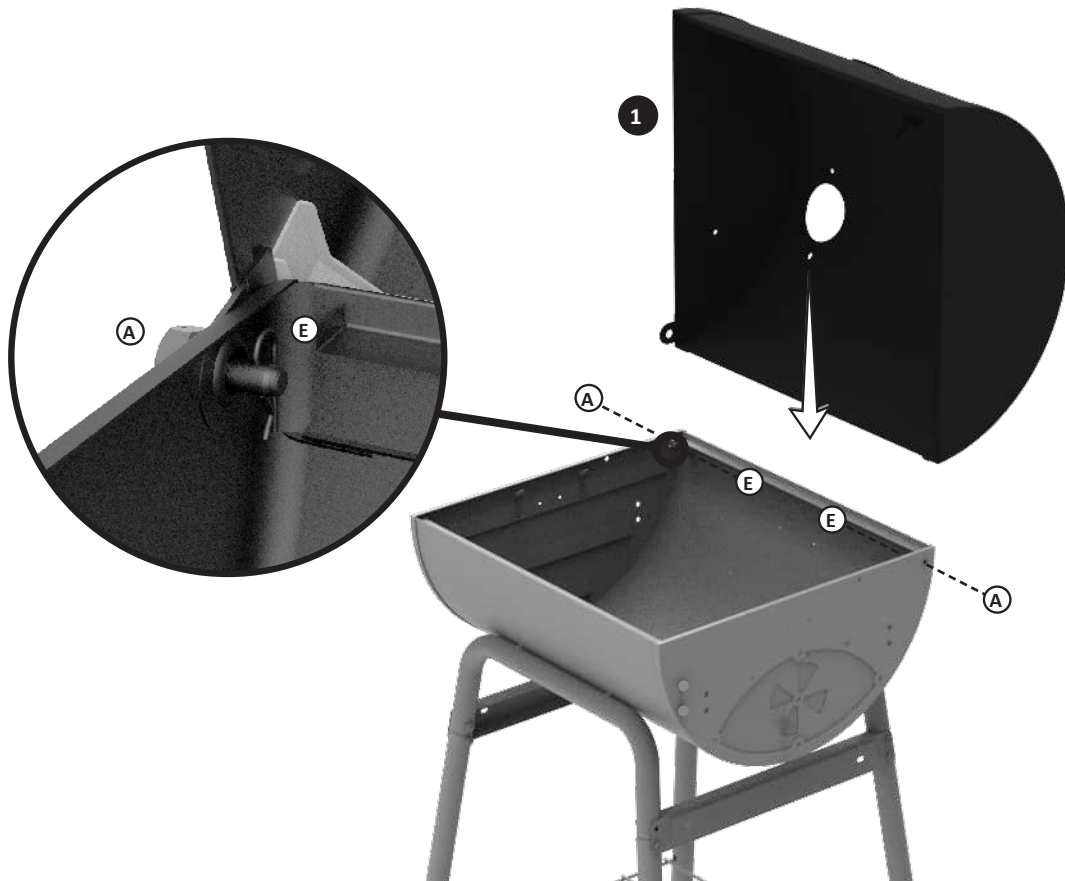
4



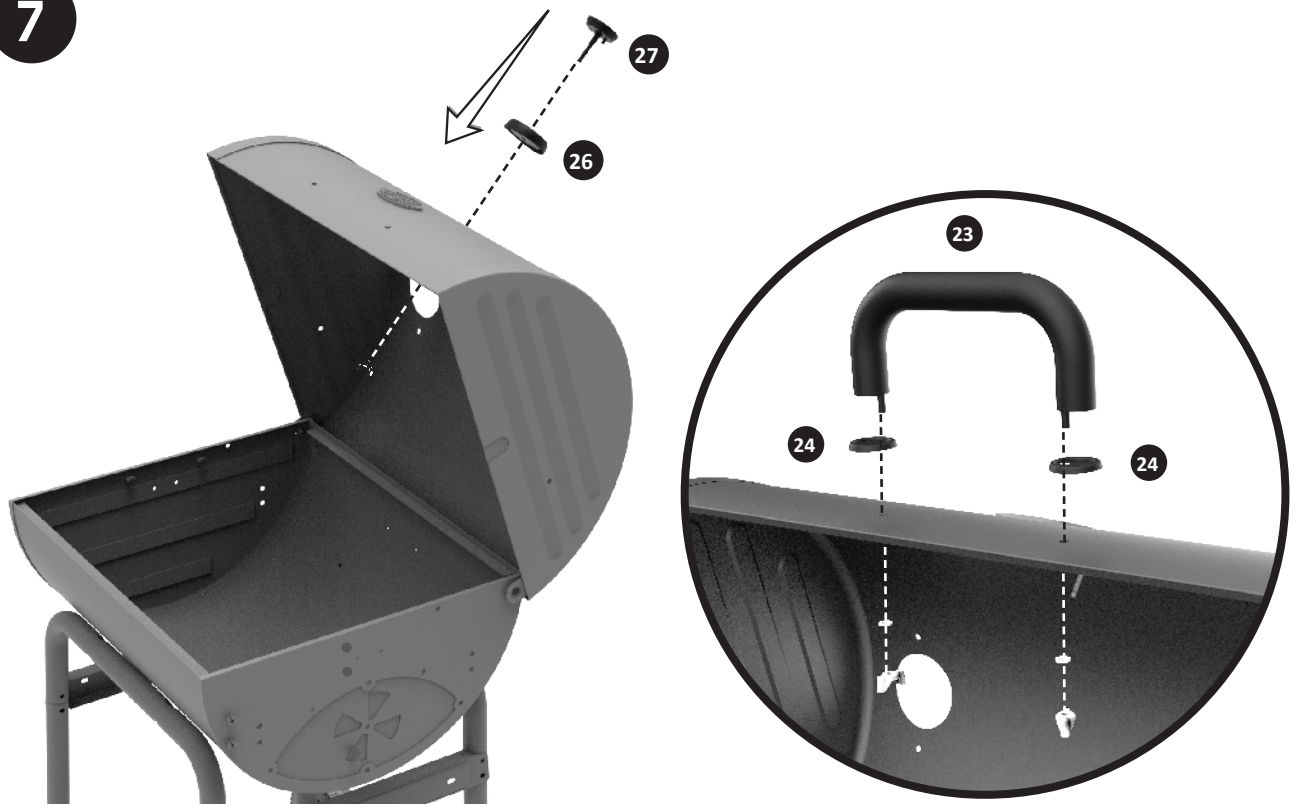
5



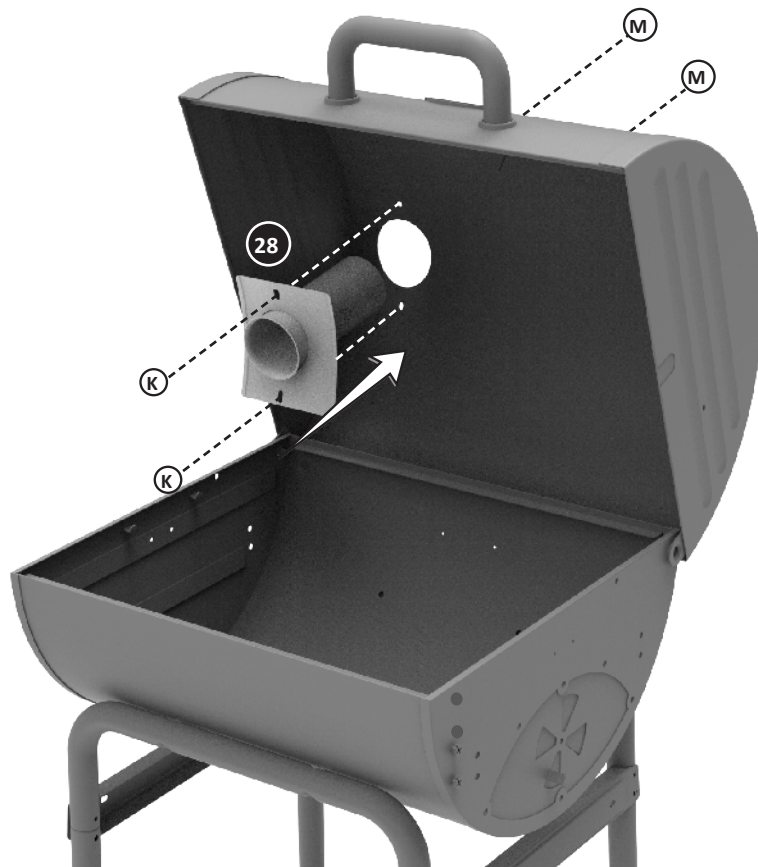
6



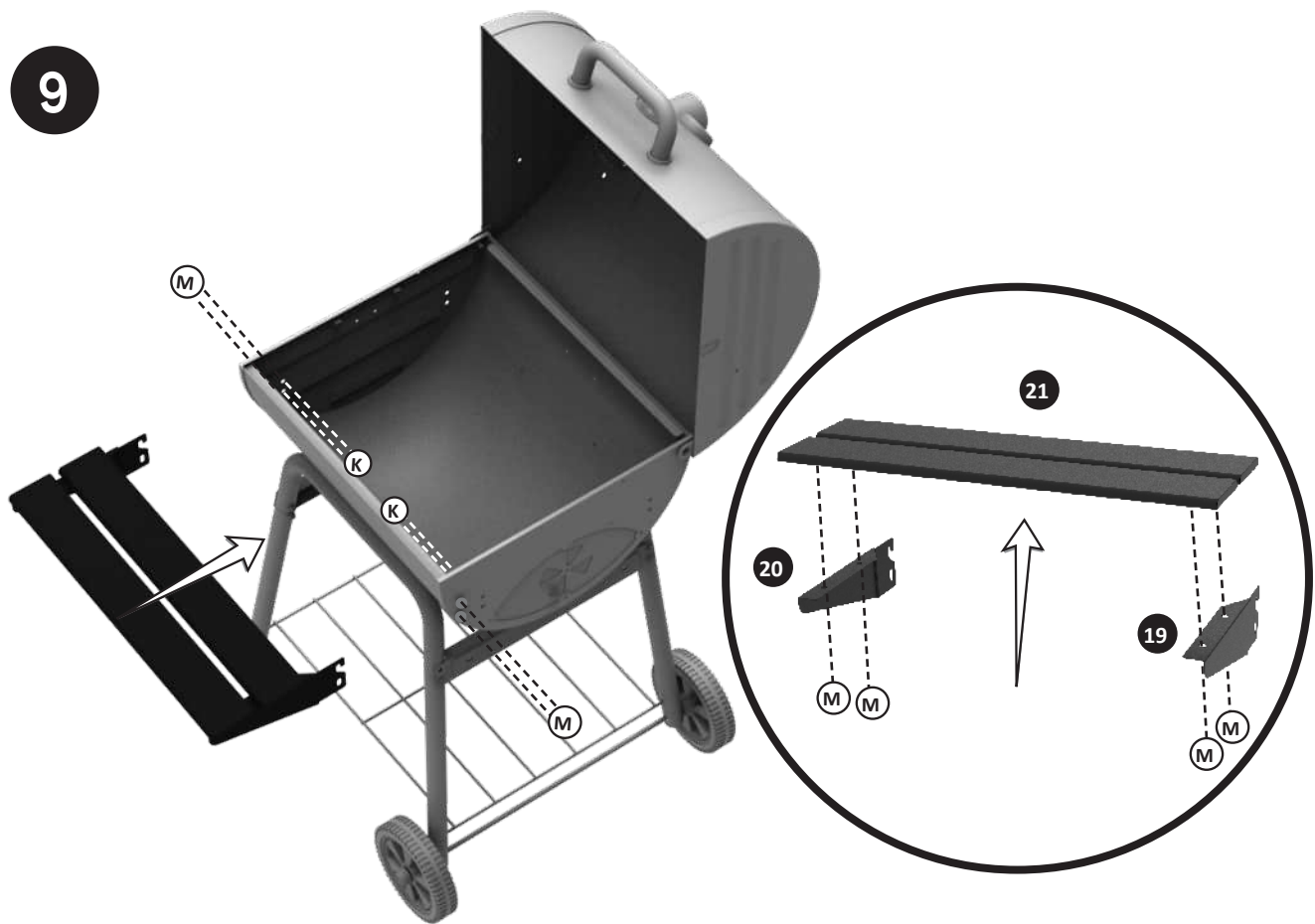
7



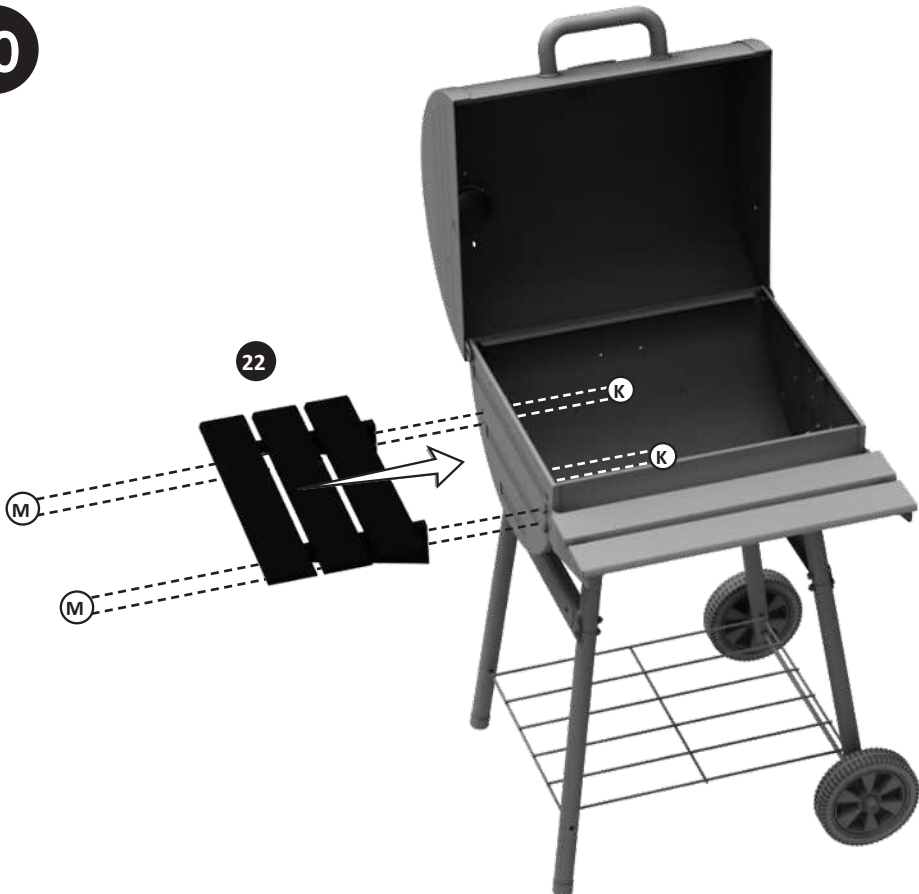
8



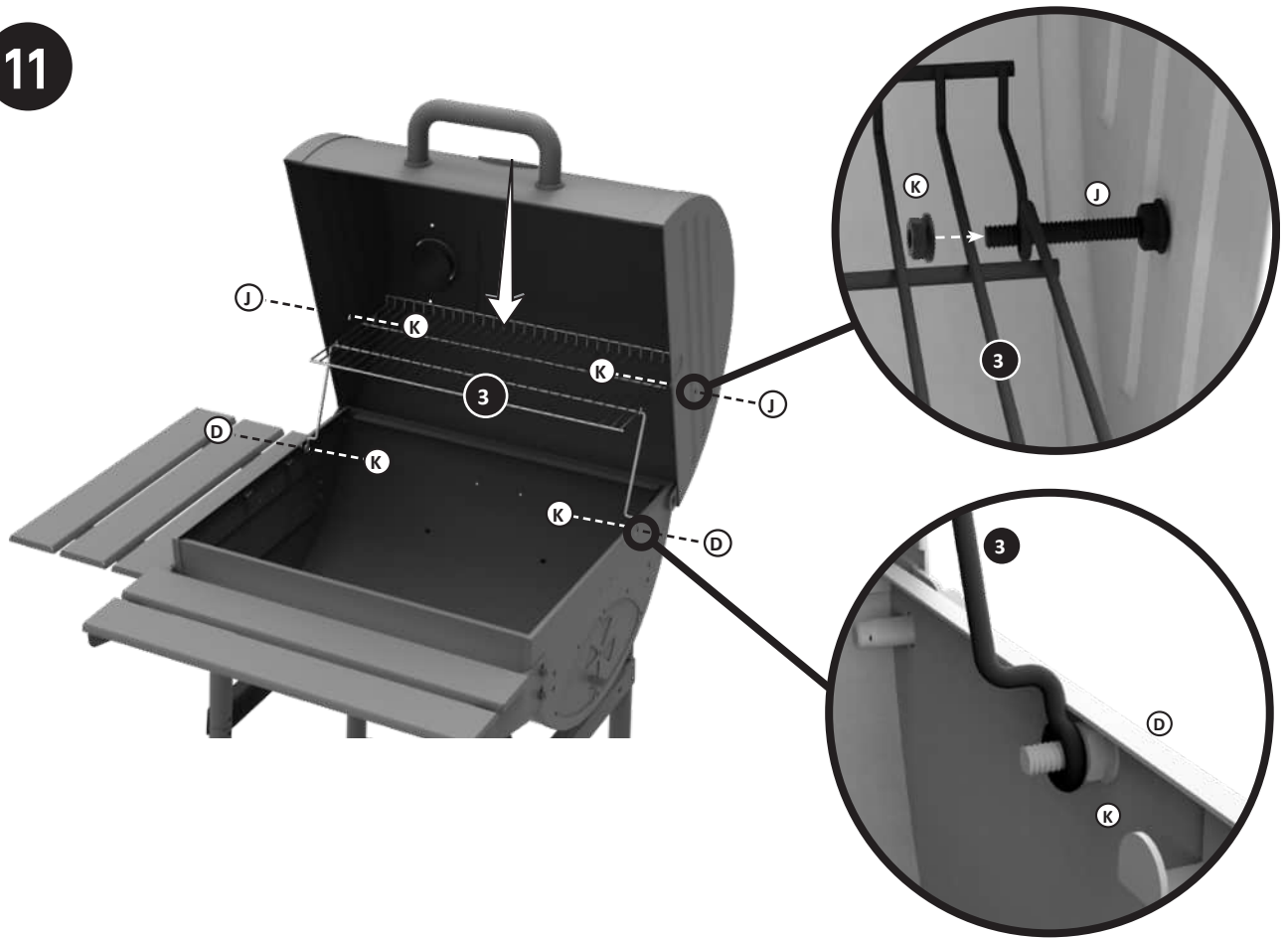
9



10



11



12



13



14





**Esta página se ha dejado  
intencionalmente en blanco**



# INSTRUCCIONES OPERATIVAS

## Instalación del Equipo

Coloque la parrillera en una superficie plana y sólida, resguardada del viento. No mueva la parrillera mientras esté caliente y no la deje sin supervisión durante su operación.

Este equipo está diseñado para ser utilizado al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no existan obstrucciones superiores y que haya una distancia mínima de 12 pies (366 cm) desde la parte lateral o trasera del equipo. Es importante que las aperturas de ventilación del equipo no sean obstruidas. La parrillera debe ser usada en una superficie nivelada y estable. Debe evitar la exposición del equipo a corrientes de aire; el equipo debe ser posicionado o protegido contra la penetración directa de agua que gotee (como por ejemplo, la lluvia).

**\*\* ATENCIÓN: LAS PARRILLERAS USADAS NO TENDRÁN DEVOLUCIÓN \*\***

## Curando y Preparando la Parrillera

**IMPORTANTE! ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLERA POR PRIMERA VEZ, DEBERÁ CURAR LA(S) REJILLA(S) DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO.**

Curar su parrillera antes del primer uso, protegerá el acabado interior y exterior y rejillas de cocción y prevendrá los sabores artificiales en sus primeras comidas.

1. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERNAS (incluyendo rejillas, parrillera e interior del barril.) con aceite vegetal (el aceite vegetal en spray es el más fácil de utilizar, pero no lo utilice cerca del fuego o brasas calientes).
2. Encienda un fuego mediano en la **rejilla de carbón**. Siempre coloque carbón encima de la rejilla de carbón y no directamente en el fondo de la parrillera.
3. Una vez que se cubran de cenizas, distribuya los carbones, reemplace las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a aproximadamente (250°F) 121.1 °C por dos horas.
4. Retire las rejillas de la parrillera con guantes para horno, permita que enfríen y vuelva a engrasarlas. Colóquelas en la parrillera nuevamente a aproximadamente (200°F) 93.3 °C por dos horas.
5. Usted podrá cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrillera (mientras esta caliente) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida útil del acabado, similar a cuando pule un carro. Su parrillera está lista para ser utilizada.

**NOTA: La parrillera goteará aceite durante este proceso y por los siguientes usos. Es normal.**

NUNCA EXCEDA LOS (400°F) 204.4 °C. ESTO DAÑARÍA EL ACABADO Y CONTRIBUIRÍA A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA Y REQUERIRÁ DE RETOQUES. ÉSTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.



## Instrucciones de Encendido

6. Para comenzar un fuego a carbón, apile de 50-60 briquetas en forma de pirámide y sature con fluido de encendido. **NOTA:** No use gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos, o de similares, puede causar una explosión que posiblemente conlleve a graves lesiones.
7. Encienda los carbones en distintos lugares.
8. Luego de que las briquetas se cubran de cenizas o se pongan grises, distribúyalas y comience a cocinar.
9. Si un lado se consume más rápidamente, utilice pinzas para mover las brasas de un lado al otro para un calor uniforme.

## Uso de la Parrillera y Consejos

- Controle la temperatura por medio de la cantidad y tipo de combustible, con las compuertas duales y (opcional) la rejilla ajustable para combustible. Ajuste un extremo de la rejilla a la vez. La madera caliente más que los carbones. Un mayor flujo de aire equivale a una mayor temperatura.
- Para reducir las llamaradas, cocine con la tapa cerrada.
- Añada pedacitos de madera mojados para lograr un sabor ahumado.
- Las cenizas dejadas en el fondo por mucho tiempo, absorben humedad y oxidarán cualquier acero sin importar su grosor. Esta parrillera está hecha de hierro fundido y acero, lo que SE OXIDARÁ, ESPECIALMENTE SI NO SE LE DA EL CUIDADO REQUERIDO.
- No utilice carbón vegetal instantáneo ya que le aportará un sabor artificial a lo que cocine. Consuma completamente el fluido de encendido antes de cerrar la tapa.
- Luego de cada uso, cubra las rejillas internas con aceite vegetal para reducir la oxidación.
- En el EXTERIOR, elimine el polvo con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, disponible en cualquier tienda de herramientas/vehículos.
- Puede colocar una lata de café en la repisa inferior, bajo el hueco de la parrillera, para las gotas.
- El medidor de temperatura puede humedecerse, lo que causará que se empañe durante la cocción. El medidor puede ser extraído y calibrado en un horno.
- Usted puede llenar cualquier hueco no deseado con Pernos y Tuercas (No Incluidos).

**NOTA: El humo puede escapar de áreas distintas a la chimenea. Esto no debería afectar la cocción.**

## Finalizando

Cuando termine de cocinar en la parrillera, podrá apagarla cerrando ambas compuertas y permitiendo que el fuego se sofoque. Sea paciente. Esto tomará un hora o más.

### Vaciado de Cenizas:

**\*\*SÓLO VACÍE LAS CENIZAS MIENTRAS LA PARRILLERA NO ESTÉ EN USO\*\***

Luego de que el fuego esté completamente apagado, deberá esperar varias horas para vaciar las cenizas, asegurando que ya no están calientes y no existe peligro de quemaduras.

1. Tumbé cualquier ceniza que no haya caído al recipiente de cenizas de la rejilla de combustible. (Si encuentra pedazos de carbón parcialmente quemados en la rejilla para combustible, puede guardarlos para la próxima vez. Todavía funcionan).
2. Golpee los lados del recipiente para soltar cualquier ceniza que pueda estar en los lados.
3. Retire el recipiente de cenizas del fondo de la parrillera, y deslícelo hacia el frente.
4. Golpee ligeramente el recipiente de cenizas para soltar cualquier ceniza que pueda permanecer pegada.
5. Coloque las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para garantizar que no se encuentren brasas encendidas; luego podrá eliminar las cenizas.

**IMPORTANTE: El carbón es poroso y conserva la humedad. NO deje carbón en su parrillera cuando no la utilice. El carbón y cenizas dejados en el recipiente de cenizas pueden reducir la vida útil de su parrillera.**



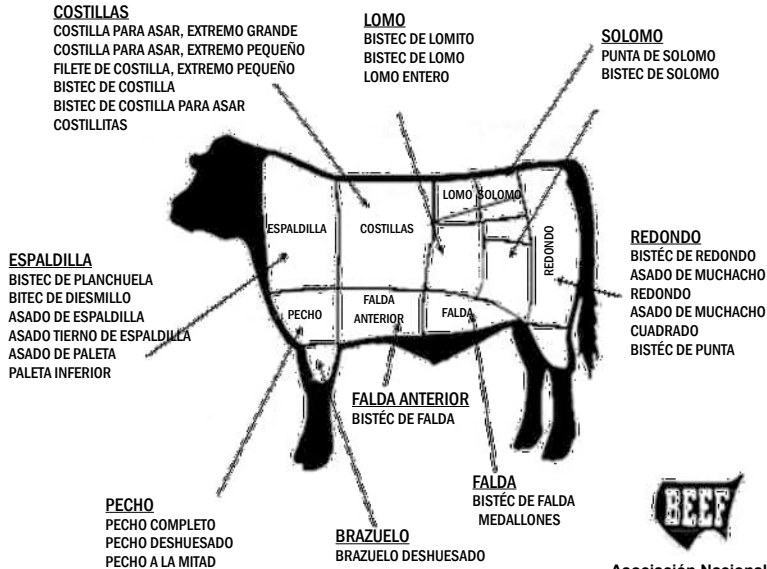
**Esta página se ha dejado  
intencionalmente en blanco**



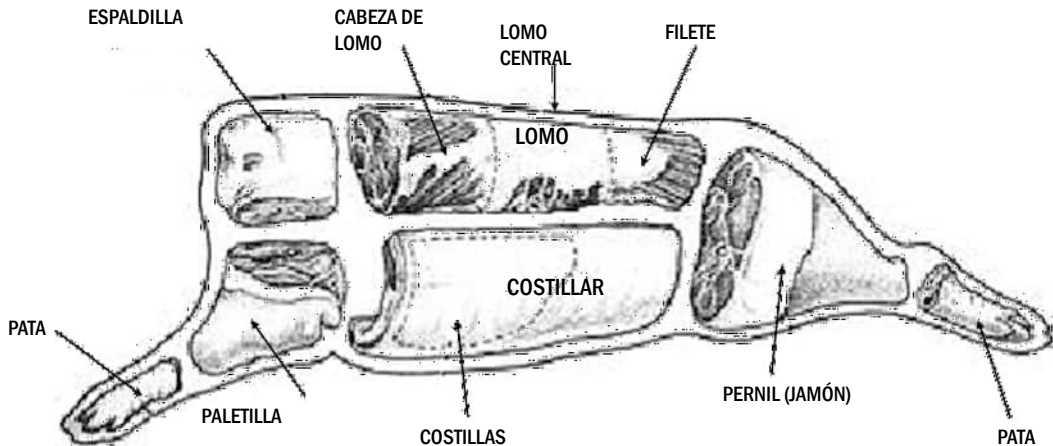
# RECETAS PARA COCINAR A LA PARRILLA

## Conozca sus Cortes de Carne

### CORTES DE RES



### CORTES DE CERDO





## **Calor Directo**

- **El Calor Directo es un método de alta temperatura utilizado para cocinar comidas que toman menos de 25 minutos de cocción. Normalmente significa que son comidas que tienen poco grosor como los bistecs, chuletas, pechugas de pollo deshuesadas, filetes de pescado, hamburguesas, etc.**
- **Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida está totalmente cocida. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita que pasen cinco minutos para que haga el registro.**
- **Las temperaturas internas del ave deben oscilar entre 170°F y 180°F ( 76°C a 82°C).**
- **Las temperaturas internas para la carne deberá ser de 140°F (60°C) para término medio; 160°F (71°C) para tres cuartos; y 170°F (76°C) para bien cocido.**

### **BISTECS (Y TODAS LAS CARNES)**

- Cocine la comida directamente sobre los carbones/calor.
- Para asar las carnes, suba la rejilla de combustible a la posición más alta (caliente) y selle por un minuto cada lado con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Luego baje la rejilla de combustible a una posición media con la tapa cerrada y cocine hasta el punto de cocción deseado.
- Controle el calor con reguladores duales y rejillas de combustible ajustables.

**Sugerencia:** Coloque la carne asada nuevamente en la marinada por algunos minutos antes de servir – será más jugosa y tendrá más sabor.

**PRECAUCIÓN:** Primero hierva la marinada restante para matar las bacterias remanentes de la carne cruda.

### **BISTEC DE FALDA MARINADA:**

- Mezcle los ingredientes de la marinada en una fuente no metálica.
- Deje que el bistec permanezca en la marinada por no menos de 4 horas en el refrigerador.
- Dore cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer casi crudo.
- Corte el bistec diagonalmente contra a la fibra en delgadas rebanadas antes de servir.
- Ase con el fuego de la parrilla en posición alta (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

### **Marinada de Carne**

½ taza de aceite vegetal o de oliva  
1/3 de taza de salsa de soya  
¼ de taza de vinagre de vino tinto  
2 cdas de jugo de limón  
1 cda de mostaza seca  
1 diente de ajo picado  
1 cebolla pequeña picada  
¼ de cda de pimienta

### **CODORNICES O PALOMAS:**

- Cubra las aves en aderezo italiano (Good Seasons o Kraft Zesty) y marínelas durante la noche.
- Vierta el aderezo restante y cubra con Salsa Picante Texas Pete Hot Sauce por 6 horas.
- Envuelva las aves en tocino grueso y asegúrelas con un mondadientes.
- Colóquelas en la parrilla. Siga volteándolas hasta que el tocino se tueste.
- Ase por 20 minutos. Dore con la tapa abierta y la rejilla de combustible en posición alta (caliente) por 1

minuto en cada lado antes de bajar la rejilla y cerrar la tapa.

- Para AHUMAR, coloque las aves en el centro de la REJILLA con el fuego en los dos extremos de la PARRILLA LATERAL.

### **BROCHETAS:**

- Alternar en las brochetas cualquier combinación de carnes, cebollas, tomates, pimentones verdes, champiñones, calabacines, una rodaja de maíz sancochado o piña. La carne consiste en pedazos de camarones, vieiras, langostas, pollo, salchichón, cochino, ternera, etc.
- Marine la carne en el refrigerador por algunas horas.
- Ase cada lado por 7 minutos aproximadamente, volteándolo ocasionalmente mientras lo bañas con la marinada. Deje un espacio entre cada pedazo para una cocción más rápida.
- Ase con la tapa arriba y la rejilla de combustible en su posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

### **Marinada para Brochetas:**

1 una taza de salsa de soya  
½ taza de azúcar morena  
½ taza de vinagre  
½ taza de jugo de piña  
2 una cda de sal  
½ cda de ajo en polvo

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a ebullición.
- Permita que la marinada se enfríe antes que marine la carne con ella.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.

### **PERROS CALIENTES:**

- Ase con la tapa arriba y la rejilla de combustible en alta posición (caliente) durante aproximadamente 6 minutos.
- Voltee cada pocos minutos.

### **HAMBURGUESAS:**

Vea la marinada de carne.

Usted puede también marinarla al permitirle estar por una 1 o 2 horas a temperatura ambiente antes de cocinarla, o dejarla en el refrigerador en un plato cubierto hasta por lo menos 24 horas.

- Lleve a temperatura ambiente antes de cocinar.
- Mezcle cebollas y pimentón cortado, sal, selle cada lado de carne de hamburguesas de 3 pulgadas (2 cm) de grosor con la rejilla de combustible en posición alta por unos pocos minutos.
- Baje la rejilla de combustible a una posición media y ase con la tapa cerrada para evitar llamaradas.
- Cocine cada lado de 3 a 7 minutos dependiendo de la cocción deseada.
- Cocine la carne molida a una temperatura interna de 150°F (65°C) o hasta que los jugos estén limpios de sangre para prevenir la E. coli.
- Las hamburguesas pueden untarse con marinada cuando se voltean y/o otros ingredientes pueden mezclarse en la carne molida como por ejemplo con salsa o polvo de picante.



### CAMARONES (Pelados) y LANGOSTA:

- Coloque en pinchos.
- Cubra con mantequilla derretida y ajillo con sal.
- Ase por 4 minutos en cada lado o hasta que estén rosados. La salsa Cóctel es opcional.

### PAPAS AL HORNO:

- Frótelas con mantequilla y envuelva en papel de aluminio. Áselas en la parrilla con la tapa abajo por 50 minutos.
- Voltéelas luego de 25 minutos (no es necesario hacerlo si están ahumadas).
- Pinche para chequear su cocción.

### MAZORCAS DULCES EN HOJAS:

- Quíteles el exceso de barbas de las puntas y remoje en agua fría salada una hora antes de asarlas.
- Ase por 25 minutos - volteándolas varias veces.

# RECETAS DE AHUMADOS

## Calor Indirecto

### TIEMPOS DE COCCIÓN



Alimento	Peso	Ahumado en Bandeja de Agua	Parrilla Lateral	Temperatura en Termómetro de Carne
<b>Alimento</b>	<b>Peso</b>	<b>Ahumado con agua</b>	<b>Parrilla lateral</b>	<b>Temperatura interna</b>
Asado de Carne	1.4 kg-1.8 kg	1 h-1.5 h	4 h-5 h	60 °C poco cocido
Asado de Oveja, Venado	2.3 kg-3.2 kg	1.5 h-2.5 h	5 h-6 h	71 °C término medio
Grandes piezas de caza	3.2 kg-4.1 kg	2.5 h-3.5 h	7 h-10 h	77 °C bien hecho
Asado de Cerdo	1.4 kg-1.8 kg	1.5 h-2.5 h	5 h-6 h	77 °C
	2.3 kg-3.6 kg	2.5 h-3 h	7 h-8 h	77 °C
Costillas Res/Cerdo	Parrilla completa	1.5 h-2 h	4 h-6 h	La carne se separa del hueso
Chuletas de Cerdo	Parrilla completa	45 min-1.25 h	4 h-6 h	La carne se separa del hueso
Chorizos y embutidos	Parrilla completa	2 h-2.5 h	4 h-5 h	77 °C para embutidos frescos
Pernil fresco	4.5 kg	3 h-4 h	7 h-8 h	77 °C
Pernil cocido	Todos los tamaños	1.5 h-2 h	3 h-4 h	54 °C
Pollo cortado o separado	1-4 bandejas	1 h-1.5 h	4 h-5 h	82 °C el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pollo entero	1-4 bandejas	1.25 h-1.5 h	5 h-6 h	82 °C el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pavo sin relleno	3.6 kg-5.4 kg	1.5 h-2.5 h	7 h-8 h	82 °C el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pescado pequeño y entero	Parrilla completa	30 min-45 min	2 h-3 h	Se separa con el tenedor
Pescado, filetes y milanasas	Parrilla completa	15 min-30 min	1 h-3 h	Se separa con el tenedor
Pato	1.4 kg-2.3 kg	1 h-1.75 h	5 h-6 h	82 °C el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pequeñas aves	Parrilla completa	45 min-1 h	4 h-5 h	82 °C el muslo se mueve fácilmente en la unión

Bandeja no incluida. Se recomienda una bandeja para pan desechable. AHUMADO POR COCCIÓN LENTA (Ver el cuadro de arriba)

1. Coloque la bandeja de goteo/recolectora de agua en la parte izquierda de la rejilla de combustible.
  2. Coloque carbón caliente en la parte derecha (extremo de la compuerta) de la rejilla de calefacción. El accesorio de la cesta para carbón ayuda a mantener los carbones en un solo lugar.
  3. Coloque la carne sobre la bandeja recolectora de agua.
  4. Coloque la rejilla de combustible en posición baja.
  5. Cierre la tapa y controle el calor con las compuertas y la rejilla ajustable.
- Puede sellar ciertas comidas antes de ahumarlas colocando la carne directamente sobre los carbones con la tapa abierta y LAS REJILLAS DE COMBUSTIBLE en posición baja (caliente) por algunos minutos. Añada virutas de madera con sabor impregnado al fuego y añada una parte de marinada, cerveza o vino a tres partes de agua a la bandeja de goteo.
  - ABRIR LA CÁMARA DE AHUMADO EXTENDERÁ EL TIEMPO DE COCCIÓN. Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida esté totalmente cocida. Insértelo en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita que pasen cinco minutos para que haga el registro. La temperatura interna para las aves debe oscilar entre los 170°F a 180°F (76°C a 82°C) o cuando el muslo de pierna se mueva fácilmente en la articulación. La carne debe ser cocinada hasta temperatura interna de 140°F (60°C) para término medio, 160°F (71°C) para término tres cuartos y 170°F (76°C) para bien cocido. Revise el nivel de agua cuando cocine por más de 4 horas o cuando no pueda escuchar el agua hervir. Añada agua moviendo la carne y vierta agua a través de la parrilla dentro de la BANDEJA DE AGUA.
  - SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES EL CORRECTO. SI EL HUMO ES NEGRO, AÑADA ALGO DE CERVEZA.

### **PAVO AHUMADO:**

- Vacíe la cavidad, enjuague y seque con toalla de papel.
- Pliegue las puntas de las alas dentro de la espalda y ate los muslos de pierna entre sí.
- Colóquelos directamente en el centro de la parrilla de cocción directamente sobre la bandeja de goteo.
- Ahúme cada onza por doce minutos. Permita algunos minutos extra por onza si están rellenos para permitir que se expanda.
- Use el termómetro de carne para mejores resultados (190°F o 87°C en la parte interna)

### **JAMÓN COCIDO AHUMADO:**

Usted puede ahumar jamón enlatado cocido o ahumar y curar jamón entero o una porción.

Glaseado

1 taza de azúcar morena clara, bien compacta  
1/2 taza de jugo de naranja  
1/2 taza de miel

- Combine azúcar, jugo y miel. Deje que se glaseé por lo menos por 4 horas.
- Coloque la rejilla de combustible en la posición más baja y una bandeja de goteo bajo la carne.
- Remueva la corteza y saque la grasa diagonalmente para darle un efecto de diamante.
- Inserte un clavito en el centro de cada diamante.
- Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla de combustible directamente sobre la bandeja de goteo. Cierre la tapa.
- Se sugieren 9 minutos por onza para jamones bien cocidos. Para jamones ahumados o curados, que no



estén totalmente cocidos, deberían ser cocidos a una temperatura interna de 160°F (71°C).

- Vierta glaseado de jamón 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos del tiempo de cocción.
- Aderece con rodajas de piña 15 minutos antes de terminar el tiempo de cocción.

### **PERROS CALIENTES AHUMADOS RELLENOS:**

- Corte los perros calientes diagonalmente, a 1/4 de pulgada (0,6 cm) en cada punta.
- Rellene los perros calientes con queso y salsa de pepinillos y envuelva en tocineta.
- Colóquelos en la rejilla de cocción sobre la bandeja de goteo y ahúme por 15 a 20 minutos o hasta que la tocineta esté crujiente.

### **PIEZAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS**

- Enjuague las piezas en agua fría y seque con toalla de papel.
- Cepille cada pieza con aceite vegetal y sazone al gusto con sal y pimienta.
- Dore las piezas de pollo directamente sobre los carbones con la tapa abierta y la rejilla en posición alta o media por algunos minutos.
- Luego coloque las piezas sobre la rejilla de cocción directamente sobre la bandeja de goteo.
- Con la rejilla en la posición baja con la tapa abajo por 55 min a 60 min o hasta que esté cocido. No use aceite vegetal o sal y pimienta si usan la marinada.

### **VERSIÓN AHUMADA:**

Marinada para Venado:

Una taza de vinagre Balsámico o de vino  
1 una taza de aceite de oliva  
2 oz (29.6 ml) de Salsa Inglesa (Worcestershire)  
1/2 oz (14.8 ml) Tabasco  
2 cucharaditas de Sazonador  
1-2 jalapeños cortados  
3 onzas de salsa de soya

Marinada de Tocineta

2 oz (29.6 ml) de vinagre de vino  
2 oz (29.6 ml) Salsa Inglesa (Worcestershire)  
4 toques de Tabasco

- Coloque muslos de venado en un contenedor o “bolsa grande” y la marinada por 2 a 4 días, volteándolos a diario. Marine la tocineta de un día a otro en su salsa marinada.
- Saque el asado del refrigerador por lo menos una hora antes de llevarlo a cocción.
- Sazone generosamente con sal sazónada y pimienta molida gruesa.
- Envuelva medio kilogramo de tocineta sobre la superficie del asado y ahúme por 20 min - 25 min por libra (500 g) o hasta que se ablande. No las cocine de más.

### **CAMARONES Y CANGREJOS AHUMADOS:**

- Mezcle en una bandeja de aluminio 1/2 taza de mantequilla, dos dientes de ajo triturado, Tabasco, pimentón verde picado, 1 cda. de cebolla molida, sal y jugos de un limón.
- Añada el camarón y/o el cangrejo y ahúme por 45 minutos.

### **VEGETALES AHUMADOS:**

- Nabos, papas, zanahorias, quingombó, champiñones, cebollas peladas, calabacín, calabaza, etc.
- Coloque en bandeja y cubra con agua y cocine por varias horas hasta que se la carne esté lista.  
O coloque vegetales en la parrilla y ahúme por 50 minutos, envuelto o no en papel de aluminio.

### **PESCADO AHUMADO:**

- Marine en salmuera (1/4 de taza de sal disuelta en cuatro tazas de agua) o marine el pescado en una taza de vino blanco, 1 taza de salsa de soya mezclada con 1 taza de jugo de limón.
- Marine en el refrigerador desde la noche anterior en un plato cubierto.
- Permita que circule el aire durante 20 minutos antes de colocarlo en la plancha cubierta con grasa.
- Ahúme por 25 minutos.

### **COSTILLAS TRASERAS AHUMADAS:**

- Elimine la capa dura de la piel en la parte trasera.
- Frote todas las superficies con el sazonador.
- Coloque las costillas en el centro de la rejilla y sobre la bandeja y ahúma por aproximadamente hora y media o hasta que la carne se separe del hueso.
- Bañe con salsa barbecue durante los últimos treinta minutos.

### **MARINADA PARA POLLO:**

Combine

1/2 taza de salsa de soya  
1/4 taza de aceite vegetal  
1/4 taza de vinagre de vino tinto  
1 cucharita de orégano  
1/2 cucharadita de albahaca  
1/2 cucharadita de ajo en polvo  
1/4 cucharadita de pimienta

- Agréguelo sobre piezas de pollo en un plato que no sea de metal.
- Cubra y refrigere por una noche, volteando ocasionalmente. Utilice la marinada para bañar al pollo mientras se cocina.

### **MARINADA PARA CARNES:** (Para bistecs, hamburguesas y medallones)

Combine

¼ taza de salsa de soya  
2 cebollas grandes finamente picadas  
2 dientes de ajo (en mitades)

- Combine los ingredientes en una licuadora, cubra y procese en la velocidad rápida por un minuto o hasta que la mezcla este suave.
- Mezcle ¼ de taza de salsa gravy (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de sazonador Beau Monde (o sustituya por 1 cucharadita de MSG y una cucharadita de sal sazonada).



- Permita que la carne se marine a una temperatura ambiente por 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato cubierto.
- Espere que llegue a temperatura ambiente antes de cocinar.

### **MARINADA PARA BROCHETAS:**

Mezcle

- 1 taza de salsa de soya
- ½ taza de azúcar morena
- ½ taza de vinagre
- ½ taza de jugo de piña
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de ajo en polvo

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a ebullición.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.

# ACCESORIOS

Cubierta a la Medida  
Resistente al Clima  
Protege el Acabado La Cubierta  
se Adapta al Estante Lateral o la  
Parrillera Lateral



Rejilla de Calentamiento  
Aumenta el Área de la  
Parrillera y Mantiene la  
Comida Caliente

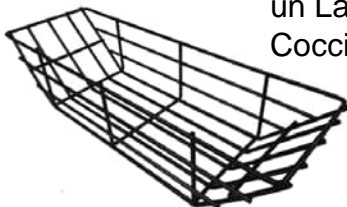


Parrillera Lateral  
¡Convierte su parrillera a  
carbón en un auténtico  
Ahumador al Estilo Texano  
en sólo unos minutos!



Asador  
Excelente para Asar Fácilmente  
Puede Ser Utilizada con Cualquier Parrillera

Cesta para Carbón  
Mantiene los Carbones a  
un Lado para Ahumar  
Cocción Indirecta

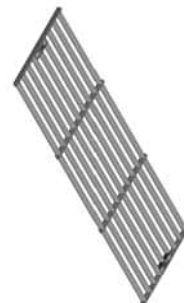


Encendedor de Rápida  
Liberación para  
Chimeneas  
Fácil encendido con liberación  
de gatillo patentada  
Mango de ABS para prote-  
gerle del calor  
Acero galvanizado  
Permite encender la parrillera  
a carbón rápida y fácilmente



Delantal  
Lavable a Máquina  
Dos Bolsillos Delanteros  
Tiras Ajustables

Rejillas de Hierro Fundido  
Resistente  
Auténtico Sabor de BBQ  
No Se Deforma



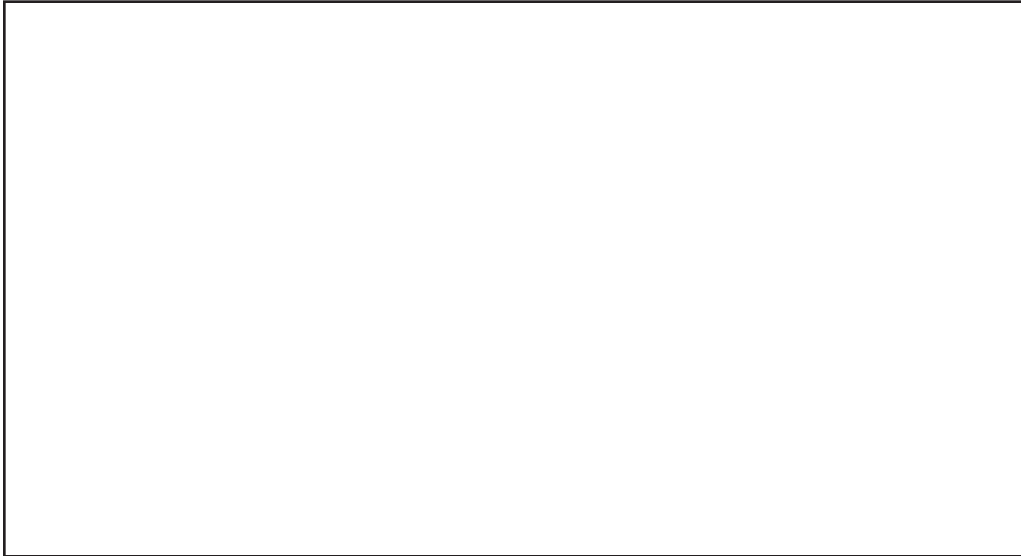


**Esta página se ha dejado  
intencionalmente en blanco**



**Para obtener información de precios o  
para ordenar accesorios, visite:**

**[www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)**



**Char Griller®  
Premier Specialty Brands, LLC,  
5367 New Peachtree Road, Suite 150,  
Chamblee, GA 30341  
[www.chargriller.com/pages/customer-support](http://www.chargriller.com/pages/customer-support)**

